



PRZYJĘCIE 170 ZŁ

ZUPA: DO WYBORU 1 ZUPA

Domowy rosół z kury podawany z makaronem
Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
Żurek staropolski z białą kiebasą
Krem pieczarkowy

DRUGIE DANIE:

1,5 porcji mięsa na osobę (maksymalnie 4 rodzaje)

Kotlet schabowy panierowany
Kotlet z kurczaka panierowany
Kotlet de Volaille z kurczaka
Zrazik wieprzowy w sosie
Schab z pieczarkami i cebulką
Pieczeń wieprzowa w sosie
Udło z kurczaka pieczone
Kotlet szwajcarski
Filecik z kurczaka grillowany w ziołach z anansem
Niedźwiedzia łapa- schab saute przeplatany boczkiem
Gotowany filecik z kurczaka w białym sosie
Cukinia faszerowana żółtym serem i suszonymi pomidorami (wege)
Kotlet wegetariański
Camembert w panierce z żurawiną

DODATKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Frytki
Pyzy drożdżowe
Kopytka
Ziemniaki puree

SURÓWKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki
Surówka z buraczków
Surówka z kiszonej kapusty
Kapusta kiszona zasmażana
Warzywa na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Groszek z marchewką

DESER: 1,5 PORCJI CIASTA NA OSOBĘ

Jabłecznik z kruszonką
Sernik tradycyjny
Kawa lub herbata – filiżanka na osobę

NAPOJE:

woda niegazowana 0,2l na osobę

**170 ZŁ + 15 ZŁ NAPOJE BEZ LIMITU
(SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA
NIEGAZOWANA, KAWA,
HERBATA)**

ZAPRASZAMY


GOŚCINIEC
POD BRZOZAMI

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł
Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla Gości gratis.
Sztaluga na zdjęcie gratis.

Czas trwania przyjęcia do 4 godzin.
Restauracja czynna 12.00-21.00,
a w niedziele 12.00-19.00



PRZYJĘCIE 200 ZŁ

ZUPA: DO WYBORU 1 ZUPA

Domowy rosół z kury podawany z makaronem
Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
Zurek staropolski z białą kiebasą i jajem
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy z mozzarellą
Zupa sezonowa

DRUGIE DANIE:

2 porcje (maksymalnie 5 rodzajów)

Kotlet schabowy panierowany
Kotlet z kurczaka panierowany
Kotlet de Volaille z kurczaka
Udka z kurczaka pieczone
Zrazik wieprzowy w sosie
Schab z pieczarkami i cebulką
Pieczeń wieprzowa w sosie
Kotlet szwajcarski
Filecik z kurczaka grillowany w ziołach z ananase
Niedźwiedzia łapa- schab saute przeplatany boczkami
Gotowany filecik z kurczaka w białym sosie
Filecik z kurczaka faszerowany żółtym serem i
suszonymi
pomidorami
Filecik z kurczaka faszerowany szpinakiem
Półdewiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Półdewiczki wieprzowe z pieczarkami
Smażony filet z dorsza
Kotelet wegetariański
Camembert panierowany z żurawiną
Cukinia zapiekana z żółtym serem i suszonymi
pomidorami (wege)

DODATKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Ziemianki puree
Placki ziemniaczane
Frytki
Ryż
Pyzy drożdżowe
Kopytka

SURÓWKI: (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Surówka z białej kapusty
Surówka z kiszzonej kapusty
Surówka z marchewki
Surówka z buraczków
Buraczki zasmażane
Kapusta kiszona zasmażana
Warzywa na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Pieczone warzywa okopowe z tymiankiem
Sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret
Mizeria
Pieczarki smażone
Sosy: czosnkowy, pieczeniowy, ketchup

DESER: 1,5 PORCJI CIASTA NA OSOBĘ

Jabłecznik z
kruszonką
Sernik tradycyjny
Ciasto z
galaretką i
owocami
Rafaello
Mocca

Lub

DESER LODOWY 1 szt./os:

Malinowe zapomnienie (lody waniliowe z gorącymi
malinami)
Ancymon (lody waniliowe z prażonymi jabłkami z
cynamonem)
Kawa lub herbata – filiżanka na osobę

NAPOJE:

woda niegazowana 0,2l na osobę

ZAPRASZAMY




GOŚCINIEC
POD BRZOZAMI

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł
Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla Gości gratis.
Sztaluga na zdjęcie gratis.

Czas trwania przyjęcia do 4 godzin.
Restauracja czynna 12.00-21.00,
a w niedziele 12.00-19.00

200 ZŁ + 15 ZŁ NAPOJE BEZ LIMITU
(SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA
NIEGAZOWANA, KAWA,
HERBATA)



PRZYJĘCIE 240 ZŁ

ZUPA: DO WYBORU 2 ZUPY

Domowy rosół z kury podawany z makaronem
Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
Zurek staropolski z białą kiebasą i jajem
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem z pomidorów z mozzarellą
Zupa sezonowa

DRUGIE DANIE:

2 porcje mięsa na osobę (maksymalnie 5 rodzajów)

Pstrąg z pieca faszerowany ziołami
Łosoś grillowany w sosie cytrynowym
Smażony filec z dorszą na ratatouille
Dorada z pieca
Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
Połędwiczka wieprzowa faszerowana żółtym serem i świeżą bazylią
Połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem
Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
Pieczone udko z kaczki
Pierś z kurczaka faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie kurkowym
Pierś z kurczaka faszerowana żółtym serem i papryką czerwoną
Golonka pieczona w piwie po bawarsku
Kotelet wegetariański
Camembert panierowany z żurawiną
Cukinia zapiekana z żółtym serem i suszonymi pomidorami (wege)

DODATKI: (MAKSYMALNIE 4 RODZAJE)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Frytki
Ryż curry
Pyzy drożdżowe
Kopytka
Kasza jaglana na masle z czosnkiem i natką pietruszki
Placki ziemniaczane
Ziemniaki puree

SURÓWKI: (MAKSYMALNIE 4 RODZAJE)

Surówka z białej kapusty
Surówka z kiszonej kapusty
Surówka z marchewki
Surówka z buraczków
Surówka z selera z rodzynkami
Buraczki zasmażane
Kapusta kiszona zasmażana
Marchewka z groszkiem
Warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchewka)
Pieczone warzywa okopowe z tymiankiem
Sałatka grecka z sosem winegret
Pieczarki smażone
Mizeria

Sosy: czosnkowy, pieczeniowy, 1000 wysp, ketchup

DESER: 2 PORCJE CIASTA NA OSOBĘ (MAKSYMALNIE 3 RODZAJE)

Sernik
Jabłecznik
Ciasto z galaretką
Mocca
Rafaello

Lub

DESER LODOWY 1 szt./os:

Malinowe zapomnienie (lody waniliowe z gorącymi malinami)
Ancymon (lody waniliowe z prażonymi jabłkami z cynamonem)




GOŚCINIEC
POD BRZOZAMI

NAPOJE

woda niegazowana 0,2l na osobę

Dodatkowa porcja ciasta 15 zł
Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla Gości gratis.
Sztaluga na zdjęcie gratis.

Czas trwania przyjęcia do 4 godzin.
Restauracja czynna 12.00-21.00,
a w niedziele 12.00-19.00

240 ZŁ + 15 ZŁ NAPOJE BEZ LIMITU
(SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABŁKOWY, WODA
NIEGAZOWANA, KAWA,
HERBATA)

ZAPRASZAMY



A'LA CARTE 145 ZŁ



ZUPA: DO WYBORU I ZUPA DLA WSZYSTKICH

Domowy rosół z kury podawany z lanymi kluseczkami
Barszczyk z czerwonych buraczków z uszkami
Żurek staropolski z białą kiełbasą z jajem w chleбку
Krem z pomidorów z mozzarellą

DRUGIE DANIE:

1 porcja na osobę dla wszystkich taka sama
Zraz wołowy w sosie
Udło z kaczki w sosie
Golonka po bawarsku
Pstrąg z pieca
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Pierś z kurczaka faszerowana mozzarella, pomidorami z szpinakiem
Cukinia faszerowana żółtym serem i suszonymi pomidorami (wege)
Kotlet de Volaille z masełkiem w środku

DODATKI: 1 DODATEK DO WYBORU TAKI SAM DLA WSZYSTKICH

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami
Frytki
Pyzy drożdżowe
Kopytka
Ziemniaki puree

SURÓWKI: 1 DODATEK TAKI SAM DLA WSZYSTKICH

Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki
Surówka z buraczków
Surówka z kiszonej kapusty
Kapusta kiszona zasmażana
Warzywa na parze (brokuł, marchewka, kalafior)
Groszek z marchewką
Mizeria
Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Kapusta modra zasmażana
Warzywa okopowe pieczone w ziołach

DESER: 1 PORCJA NA OSOBĘ DLA WSZYSTKICH TAKA SAMA

Jabłecznik na ciepło z lodami waniliowymi
Sernik domowy z sosem truskawkowym
Deser lodowy- lody waniliowe z gorącymi malinami

NAPOJE

Kawa lub herbata – filiżanka na osobę
woda niegazowana 0,2l na osobę

**Napoje wg cen z karty menu.
W cenie dekoracja stołu oraz druk kart menu.**

**Czas trwania przyjęcia do 4 godzin.
Restauracja czynna 12.00-21.00,
a w niedziele 12.00-19.00**

**Bukiet owoców w stole 1kg 120 zł
Deska serów 1 kg 200 zł
Deska wędlin 1 kg 200 zł
Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
Parking dla gości gratis
Sztaluga na zdjęcie gratis.**

